

## 2020 Vigna Pinino Brunello di Montalcino DOCG

Pinino | Toskana

Der Vigna Pinino Brunello di Montalcino DOCG ist der Ausdruck einer Einzellage im historischen Kern des Weinguts Pinino. Ausschließlich aus Trauben des gleichnamigen Weinbergs gewonnen, steht dieser Brunello für Tiefe, Herkunft und kompromisslose Selektion. Die Lage im nördlichen Teil von Montalcino, mit südöstlicher Ausrichtung und mineralreichen Böden aus Alberese, Mergel und Tuff, verleiht dem Wein Spannung und Eleganz. Der Jahrgang 2020 profitierte von einem ausgewogenen Vegetationsverlauf mit kühlen Phasen, regelmäßigen Niederschlägen und ausgeprägten Tag-Nacht-Schwankungen. Diese Bedingungen förderten eine langsame Reife und die Ausbildung komplexer Aromastoffe. Die späte Lese brachte Trauben mit perfekter Balance zwischen phenolischer und technologischer Reife.

Nach der temperaturkontrollierten Gärung im Edelstahltank reift der Vigna Pinino Brunello über viele Monate in großen Eichenfässern und Barriques. Im Glas zeigt sich der Brunello tief rubinrot. In der Nase entfalten sich Kirsche, Schwarzkirsche, rote Johannisbeere und Himbeere, fein begleitet von dezent eingesetztem Holz. Am Gaumen wirkt er dicht, präzise und seidig, mit klarer Struktur, feinen Tanninen und langem, eleganten Finale.



### Sensorik

|                  |                                               |
|------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Farbe</b>     | rubinrot                                      |
| <b>Duft</b>      | dunkle Waldbeeren, Tabak, getrocknete Kräuter |
| <b>Geschmack</b> | komplex, feinkörniges Tannin, kräftig         |

### Wissenswertes

|                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| <b>Ausbau</b>          | Flaschenreife, Edestahl, Holzfass |
| <b>Trinkreife</b>      | 2026-2038                         |
| <b>Trinktemperatur</b> | 16-18°C                           |

### Speiseempfehlung

gereifter Hartkäse, Kräutermarinade, Kurzgebratenes

### Produzent

Das Weingut Pinino blickt auf eine Geschichte zurück, die 1874 in Montalcino begann. Seit 1950 zählt es zu den ersten registrierten Brunello-Erzeugern und war Mitbegründer des Consorzio del Brunello. Einen wichtigen Schritt markierte 2003 die Übernahme durch die Familie Ferragamo, die auch Il Borro bewirtschaftet und Pinino mit großem Respekt vor der Tradition weiterentwickelte. Auf rund 16 Hektar wächst heute ausschließlich Sangiovese Grosso, Grundlage für Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino und Sant'Antimo. Die Ernte erfolgt behutsam von Hand, jede Traube wird sorgfältig geprüft, bevor sie in den Keller gelangt. Dort verbinden sich moderne Methoden mit klassischer Reifung: temperaturkontrollierte Edelstahltanks für die Gärung, danach bis zu 36 Monate in Eichenfässern und Barriques. Nachhaltigkeit ist fest im Selbstverständnis verankert. Mit Begrünung zur Förderung der Biodiversität, organischer Düngung und dem bewussten Verzicht auf Herbizide. Pinino steht damit für eine klare Haltung: die Verbindung von Geschichte, Herkunft und Sorgfalt im Umgang mit der Natur.

|                                                       |            |
|-------------------------------------------------------|------------|
| <b>Gründungsjahr</b>                                  | 1874       |
| <b>Rebfläche</b>                                      | 16 Hektar  |
| <b>Zahl produzierter Flaschen</b>                     | 60 000     |
| <b>Rebsortenspiegel</b>                               | Sangiovese |
| Località Il Pinino   num. 327   53024 Montalcino (SI) |            |